TOSHIBA
Leading Innovation >>>

東芝保温釜 家庭用

取扱説明書

お料理メニュー付

形　名
[0.54L タイプ]
RC-5NS

保証書付
保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

- このたびは東芝保温釜をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになった後は、お使いになるかたがいつでも見られるところに必ず保管してください。

もくじ

安全上のご注意……2
お願い……4
おいしいご飯のコツ……5
各部のなまえ……6
準備のしかた……8
炊きたいものと設定……9
炊飯範囲と炊飯時間の目安
ご飯の炊きかた……10
予約炊飯のしかた……12
保温について……14
再加熱のしかた……14
お料理メニュー……15
調理のしかた……17
パン・温泉卵……18
ケーキ・豆腐……20
お手入れ……22
調理がうまくできないとき……24
故障かな？と思ったとき……25
仕様……26
保証とアフターサービス……27
保証書……28

クイック検索

内ぶたのはずしかた／付けかた……23
蒸気口のはずしかた／付けかた……23
時計の合わせかた……13
停電したとき……26
リチウム電池が切れたとき……7
ご相談センター……27

安全上のご注意 必ずお守りください

商品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明

⚠警告　「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。

⚠注意　「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

＊1：重傷とは、失明や、けが、やけど(高温･低温)、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院･長期の通院を要するものをさします。
＊2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
＊3：物的損害とは、家屋･家財および家畜･ペット等にかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

禁止

⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

指示

●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

注意

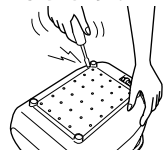
△は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

⚠警告

分解禁止

分解・修理・改造をしない

火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。

交流100Vのコンセントを単独で使う

電源は交流 100V で定格 15A 以上のコンセントを単独で使う

交流 100V 以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。

使用禁止

コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。

水ぬれ禁止

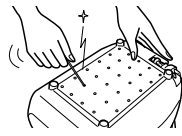
水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。
本体内部に水が入った場合は、販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。

禁止

すきまにピンや針金などの金属物等、異物を入れない

感電・けがの原因になります。

接触禁止

蒸気口に手や顔を近づけない

やけどの原因になります。
特に乳幼児にはさわらせないように注意してください。
また、炊飯中は蒸気口から高温の蒸気が出ますので注意してください。

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

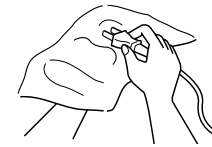
禁止

炊飯中はふたを開けたり、本体を動かしたり、持ち運びしない

やけど・けがの原因になります。

ほこりを取る

電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付いているときは、乾いた布でふき取る

火災の原因になります。

根元まで差し込む

電源プラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発火の原因になります。

無理な扱い禁止

コードを傷つけない

コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると、コードが破損し、火災・感電の原因になります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電やけがの原因になります。

⚠注意

プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜く

感電・ショート・発火の原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない

火災の原因になります。

禁止

専用の内釜以外は使わない

過熱・異常動作の原因になります。

禁止

壁や家具などの近くで使わない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変形・変色の原因になります。キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

禁止

他の電気機器やコンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない

感電・ショート・発火の原因になります。キッチン用収納棚などをお使いのときは特にご注意ください。

禁止

水のかかるところや、火気の近くでは使わない

感電や漏電、本体の変形や火災の原因になります。

禁止

本体を持ち運ぶときは、フックボタンにふれない

ふたが開いてけがややけどの原因になります。また、炊飯直後などは蒸気口から出る蒸気に注意してください。

プラグを持って行う

コードを巻き取るときは電源プラグを持って行う

コードがあたってけがをすることがあります。

接触禁止

使用中や使用後しばらくは、高温部（内ぶた・炊飯ヒータ・蒸気口・内釜・放熱板など）にふれない

やけどの原因になります。

冷えてから行う

お手入れは本体が冷えてから行う

高温部にふれると、やけどの原因になります。とくに蒸気口は、蒸気があたったり、中に熱い湯がたまっていたりしてやけどをするおそれがあります。

禁止

ハンドルを持って振らない

ふたが開いてけがや、やけどの原因になります。

お願い

次のような場所で使わない

故障や、変形・変色の原因になります。

- 本体底面のすきまをふさぐようなところ。（壁から 10cm 以内の場所、紙・布・アルミ箔・じゅうたん・ビニール袋などの上）
- 傾いているところ。
- 直射日光があたるところ。
- 油などが飛び散るところ。
- 蒸気がこもるところ。

おかゆは水が多いため、白米・無洗米・早炊きコースで炊かない

ふきこぼれ・故障の原因になります。
設定を守って炊いてください。

水位目盛より水を増やしすぎない

ふきこぼれ・故障の原因になります。
目盛に対して 2mm 以内が目安です。

空炊きはしないでください

故障や過熱、異常動作の原因になります。

内釜が入っていないときは、炊飯キーや保温キーを押さないでください

炊飯ヒータや内ぶたが高温になり、やけどの原因になります。

内釜を取り出すときや、お手入れのときは、必ず切キーを押して電源プラグを抜いてください

炊飯・調理・保温中に内釜を取り出しても切になりません。

水滴、異物は必ずふきとる

内釜の外面や温度センサー、炊飯ヒータ、内ぶたパッキンなどに異物がついたままで使うと、うまくご飯が炊けなかったり、故障の原因になります。

ふきんなどをかけて蒸気口をふさいだり、蒸気口の近くに物を置かない

故障や、ふた・蒸気口の変形や変色の原因になります。

内釜をガス火にかけたり、電磁調理器などに使わない

変形や変色し、故障の原因になります。

みそ汁、カレー汁などの汁物は保温しない

白米以外の保温はしない

ふきこぼれたり、内釜が腐食するおそれがあります。

本体や本体のまわりは清潔にしてご使用ください

本体には機能・性能を維持するための通気口を設けてありますが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になることがあります。

誤って商品を落下させたり、本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきが生じたときは使用を中止し、販売店に点検、修理を依頼してください

内釜は次のことを守り大切にお使いください

内釜内面のフッ素樹脂加工に傷がついたり、塩分や酢がフッ素被膜から浸透するとはがれやふくれが生じる原因になります。

- スプーンや食器などかたいものを入れない。また、食器の洗いおけとして使わない。
- 金属たわし・ナイロンたわし・クレンザー・漂白剤・食器洗い乾燥機などで洗わない。
- 白米以外（炊込みご飯など）は保温しない。
- 調味料を使った場合は保温せず、すぐに洗う。
- 内釜の中で酢を使わない。
- たたいたり、こすったりしない。
- 泡立て器などでお米を洗わない。
- 付属のしゃもじを使う。
- 金属製のおたまやスプーンなどのかたいものを使わない。
- お米に混じっている異物（石など）を取りのぞいてからお米を洗う。

ご使用にともない樹脂面に色ムラができることがありますが、衛生上には影響ありません。
安心してお使いください。

おいしいご飯のコツ

1 お米は付属の計量カップで計る

180ml

- 料理用の計量カップ（200ml）は使わない。
- 計量米びつでは誤差がでることがあります。

2 水が澄むまで、手早くやさしく洗米

- ヌカくさくなるので、ゆっくり洗ったり、お湯を使って洗わない。
- お米を割らないように、お米どうしを軽くすり合わせるようにやさしく洗う。（割れ米はべちゃつきの原因）

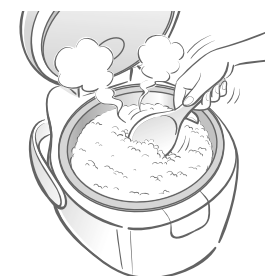
3 お好みにより、水の量を調整

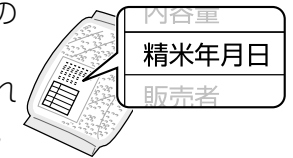
- 目盛に対して 2mm 以内を目安に増減。
（多いとふきこぼれる
少ないとうまく炊けない）

お米の種類	水加減
新米	目盛より少なめ
胚芽米	目盛通り
古米 梅雨どき以降 麦ご飯	目盛より多め

- 長く浸すとやわらかめになったり、こげやすくなったりします。

4 炊きあがったら、すぐほぐす

- 余分な水分をとばして、ふっくらおいしく。
- 保温中もときどきほぐす。
- ご飯が少なくなったら、中央によせる。
- 保温は 12 時間までにしてください。

お米を買うとき

精米日付が新しいものを選び、2 週間 ～ 1 ヶ月くらいで食べきれる量を買いましょう。

お米の保存

涼しく暗い所が適しています。
密閉容器などに入れて、酸化を防ぎましょう。

冷蔵庫の野菜室はおすすめ!

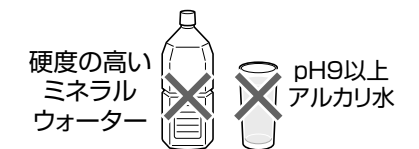
お米はさまざま

銘柄の他、産地や保存のしかたによっても、お米の状態は異なります。
水の量を変えて調整してみましょう。

お米のザル上げはしない

洗米後のザル上げ放置は避けましょう。

炊飯に適さない水

硬度の高いミネラルウォーター
pH9以上アルカリ水

（ぱさつき かたいご飯）（黄変 べちゃついたご飯）

水温は 30℃以下

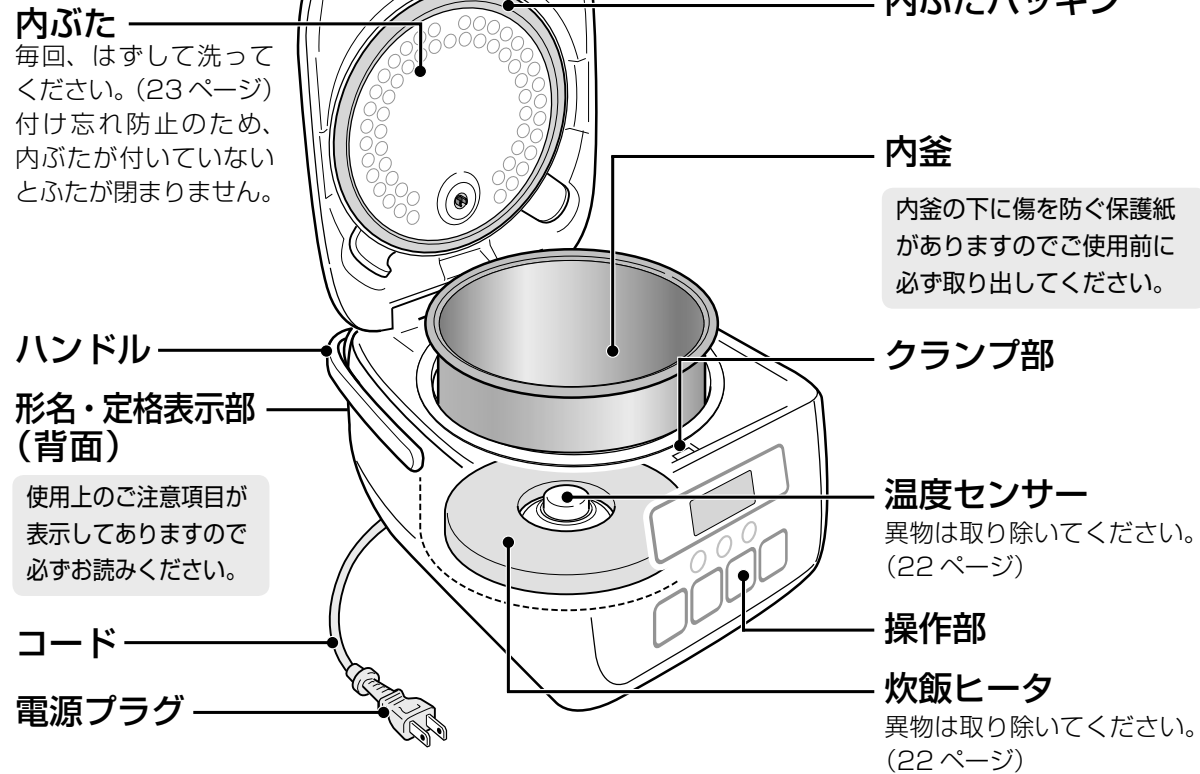
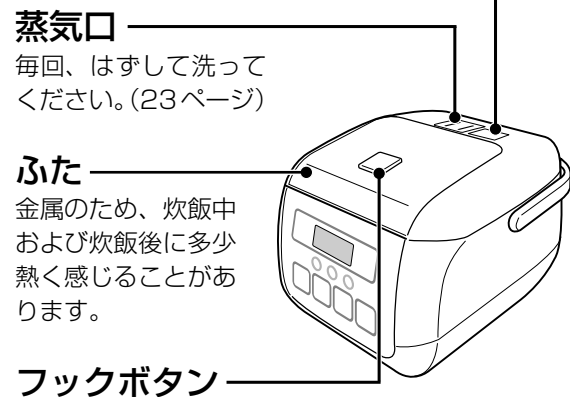
おいしく炊くために、水温は 30℃以下にしてください。
夏場の予約炊飯のときなどは、冷水をおすすめします。

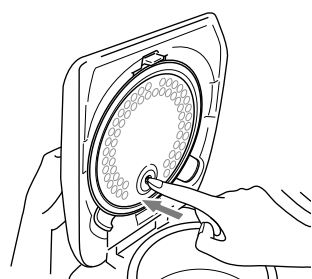
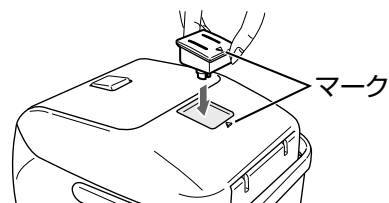
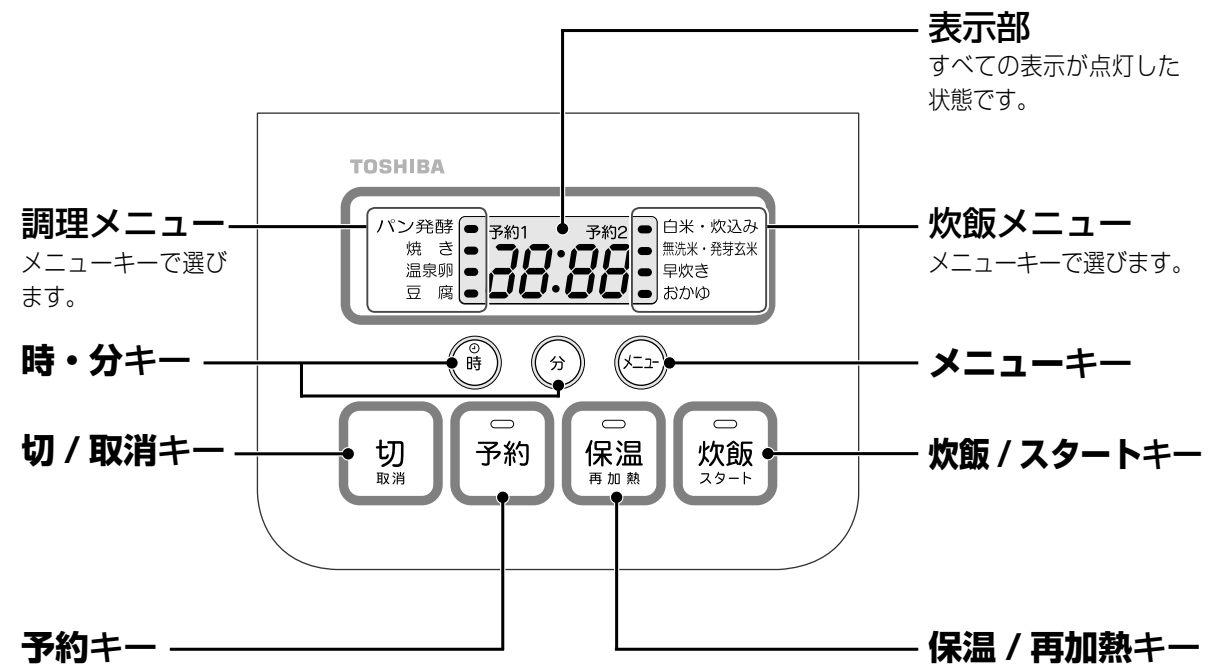
各部のなまえ

本　体

付 属 品

計量カップ
（約 180 ml　約 1 合）

しゃもじ

蒸 気 口

ふたを開けて、内側から蒸気口の先端を押してはずします。

取り付けるときは、蒸気口とふたのマークを合わせて取り付けてください。

操 作 部

表示部の時計は、電源プラグを抜いても「内蔵のリチウム電池」で動いています

- **電池が切れると**
  電源プラグを抜いたときに、時計表示が消えて時刻の記憶がなくなります。
- **電池が切れても使えます**
  電源プラグを差し込んで、切キーを押して 0:00 の点滅を止めてからお使いください。
  予約炊飯のときは、必ず時計を合わせ直してからお使いください。
- **電池の交換は**
  電池は本体内部に固定されており、お客様自身では交換できませんので、お買い上げの販売店にご依頼ください。（有料）

●炊飯キーと切キーには凸マーク（◎，▭）、各操作キーの近くには点字が付いています。

操作キー名称	切 取消	予約	保温 再加熱	炊飯 スタート	時	分	メニュー
点字							
読みかた	キリ	ヨヤ	ホオン	タク	ジ	フ	メ

準備のしかた

基本的な手順

1 付属の計量カップでお米を計る

● 付属の計量カップすりきり 1 カップで約 180ml（約 1 合）です。

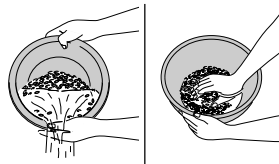
【良い例】 【悪い例】

2 水が澄むまで手早く、お米を洗う

①最初にたっぷりの水を加えてさっとかき混ぜ、すぐに水を捨てる。

②「とぐ」と「水で洗い流す」を、水が澄むまでくり返す。

● 泡立て器などでお米を洗わないでください。

【内釜でお米が洗えます】

3 炊きたいメニューに合った水位目盛で水加減をする

炊きたいものと設定…… 右ページ

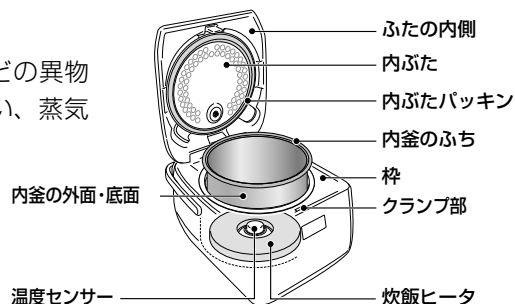
● お米は平らにならし、水平な場所で合わせて、お米の種類やお好みにより、水の量を調整してください。

水加減 ……………… 5 ページ

【2 カップの白米を炊く例】

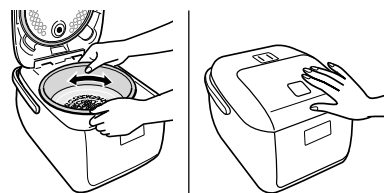
4 水滴・米粒などをふきとる

● 右図の箇所に付着している水滴・米粒などの異物はふきとってください。ふたが閉まらない、蒸気もれ、うまく炊けない原因になります。

炊飯ヒータにご飯粒などが焦げつくと熱の伝わりが悪くなり、ご飯がうまく炊けません。（芯残り、ご飯がべたつく）

5 内釜を本体に入れてふたを閉める

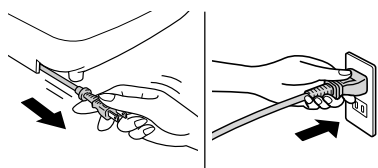
● 内釜は傾きがないように下まで確実に入れてください。斜めになっているとうまく炊けないことがあります。

● 内ぶたと蒸気口が付いていることを必ず確認してください。とくに内ぶたは、確実に取り付けていないとふたが閉まりません

内ぶたの取り付けかた …… 23 ページ

矢印のように内釜を 2 ～ 3 回動かして、炊飯ヒータに密着させてください。

6 電源プラグをコンセントに差し込む

● 赤印以上はコードを引き出さないでください。

● コードは少し引いてから戻すと巻き込まれます。コードのねじれを直してから巻き取ってください。

● 初めてお使いになるときは、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。ご使用にともないなくなります。

炊きたいものと設定 炊飯範囲と炊飯時間の目安

電圧 100V ／室温 20℃／水温 20℃の場合の炊飯時間の目安です。
炊飯時間は電圧／室温／水加減などによってかわります。

炊きたいもの	水位目盛	メニュー	炊飯範囲	炊飯時間の目安
白米	白米	白米	0.5 ～ 3 カップ	48 ～ 56 分
無洗米	白米	無洗米	0.5 ～ 3 カップ	52 ～ 60 分
白米のすしめし	すし	白米	1 ～ 3 カップ	49 ～ 55 分
無洗米のすしめし	すし	無洗米	1 ～ 3 カップ	55 ～ 59 分
炊込みご飯	白米	炊込み	1 ～ 2 カップ	49 ～ 54 分
発芽玄米	白米	発芽玄米	0.5 ～ 2 カップ	52 ～ 58 分
全がゆ	おかゆ　全	おかゆ	0.5 ～ 1 カップ	55 ～ 65 分
全がゆ（具入り）	おかゆ　全	おかゆ	0.5 カップ	55 分
五分がゆ	おかゆ　5 分	おかゆ	0.5 カップ	66 分
五分がゆ（具入り）	おかゆ　5 分	おかゆ	0.5 カップ	66 分
白米（早炊きで）	白米	早炊き	0.5 ～ 2 カップ	34 ～ 43 分

● 〈早炊き〉は時間の短縮を優先させているため、ご飯が少しかためになったり、やや水っぽい炊きあがりになることがあります。気になるときはあらかじめお米を浸したり、保温になってからもしばらくむらしてください。

● 発芽玄米など白米・無洗米以外のお米を使ったり、おかゆや、具や調味料を入れた炊込みご飯などを〈早炊き〉しないでください。

● 五分がゆは全がゆよりも水分の多いおかゆになります。

炊込みご飯のコツ

● 炊飯量は少なめに。

● たっぷりの水に約 30 分程度浸してから、ザルにあげて水気を切る。（ザルにあげて放置しない）

● 調味料を加えてから水位合わせをし、底からよくかき混ぜる。

● 具は…
- ・小さめに切る
- ・米 1 カップあたり 70g まで（乾燥豆は 30g まで）
- ・お米に混ぜない
- ・青菜は最初から入れない、炊きあがってから（変形、破損の原因）

● 炊込みご飯が残ったら、保温しないでラップに包み、冷凍保存することをおすすめします。

お願い

● **早炊きはしない。**（うまく炊けない原因）

● 保温、予約炊飯はしない。（変色・内釜腐食・腐敗の原因）

● 市販のレシピの材料配合で炊いたり、水以外のもの（トマトジュースなど）で炊いた場合、うまく炊けないことがあります。

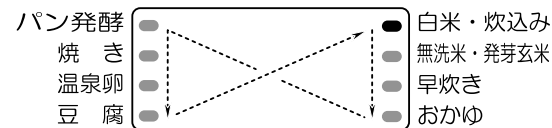
ご飯の炊きかた

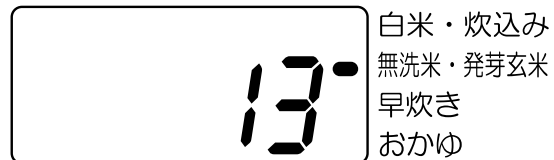
メニューを選んで炊飯します。

炊きたいものと設定………9ページ

例：無洗米を炊きたいとき

操作

1 で〈無洗米〉を選ぶ

● 炊きたいメニューに**メニュー表示（●）**を合わせます。
● **〔炊飯ランプ〕**が点滅します。

◆メニュー選択

● **メニュー**キーを押すたびに、左のように**メニュー表示（●）**が移動し、選択がかわります。

2 を押して、炊飯を開始

● **〔炊飯ランプ〕**が点灯します。

◆むらし中は…

白米・炊込み
無洗米・発芽玄米
早炊き
おかゆ

● むらし中は**〔炊飯ランプ〕**が点滅し、炊きあがりまでの残時間〔分〕を表示します。（8～13分）

炊きあがり

炊きあがると「♪ピー」音が5回鳴り、自動で保温になる

● **〔保温ランプ〕**が点灯し、保温経過時間を表示します。
〔 h ：時間を表す〕
● 保温は12時間までにしてください。

使用後は	切キーを押して、電源プラグを抜く ●内釜を取り出すときは、必ず切キーを押してください。 保温中に内釜を取り出しても切になりません。

水位について

● 炊きたいものによって、合わせる水位目盛が異なります。（9ページ）
● かため、やわらかめのご飯を炊きたいときは、水位目盛に対して2mm以内を目安に水の量を増減してください。水の量が少なすぎるとうまく炊けなかったり、多すぎるとふきこぼれることがあります。

お知らせ

● 発芽玄米など白米・無洗米以外のお米を使ったり、おかゆや、具や調味料を入れた炊込みご飯などを**〈早炊き〉**しないでください。
●〈発芽玄米〉は玄米を炊くコースではありません。
● おかゆは長く保温しないでください。（のり状になります）
● 発芽玄米・炊込みご飯は保温しないでください。（におい・変色・内釜の腐食の原因）
● 炊飯量によっては、底面がうすいキツネ色にこげることがあります。
● 炊飯ヒータ式のため底部がやわらかめに炊きあがりますので、ご飯全体をよくほぐしてください。

無洗米は…

● 水を入れたら、お米と水がなじむようにかき混ぜてください。白くにごるときは、1～2回すすぐことをおすすめします。（うまく炊けない、きついこげ、ふきこぼれを防止）

発芽玄米・雑穀類を混ぜるとき…

● 発芽玄米・雑穀類を混ぜて炊くときは、メニューは**〈無洗米・発芽玄米〉**、水位目盛は**「白米」**に合わせてください。
● 炊きかたは、お使いの発芽玄米・雑穀類の説明書もご覧ください。
● 発芽玄米・雑穀類を炊いた後はとくに蒸気口が汚れやすいので、必ず蒸気口の中を洗ってください。

水に浮くような雑穀類を混ぜるとき…

● 2～3時間浸して雑穀類がしずんでから炊飯してください。
（蒸気口がつまり、蒸気もれ・変形・破損の原因）

炊飯量
2カップまで

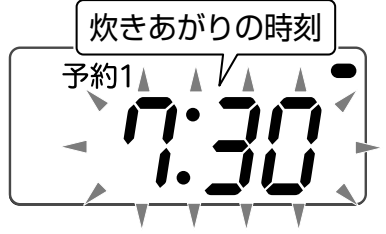
早炊きは… 白いご飯を炊くときに使用

● 炊飯時間を優先しているため、ご飯が少しかためになったり、やや水っぽい炊きあがりになることがあります。気になるときはあらかじめお米を浸したり、保温になってからもしばらくむらしてください。

炊飯量
2カップまで

● **発芽玄米など白米・無洗米以外のお米を使ったり、おかゆや、具や調味料を入れた炊込みご飯などを〈早炊き〉しないでください。**

おかゆは…

● **必ず〈おかゆ〉コースで炊いてください。**（他のコースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因）
●「七草がゆ」などは、はじめから青菜を入れないでください。（蒸気口がつまり、蒸気もれ・変形・破損の原因）ゆでた青菜を炊きあがった後に加えてください。
● 味付けは炊きあがってからにしてください。最初から入れるとうまく炊けないことがあります。
● 米質・水温・洗いかたなどによって、蒸気口からわずかに米汁が出ることがあります。

予約炊飯のしかた

ご飯の炊きあがる時刻を予約します。
2 通りの予約時刻を記憶することができるので、朝食用と夕食用などとして使いわけできます。
14 時間以上の予約や、炊込みご飯・発芽玄米・雑穀米の予約はしないでください。

操作

現在時刻が合っているか確認します

- 現在時刻がずれていると、予約時刻に炊きあがりません。

1 炊きたいものに合わせて メニュー で炊飯コースを設定する

- 〈白米〉〈無洗米〉〈おかゆ〉の予約ができます。
- **おかゆは必ず炊飯コースを合わせてください。**
（他の炊飯コースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因）

2 予約 を押す

表示 予約時刻に変わる
予約1 6:00

- 予約キーを押すたびに**〔予約 1〕**と**〔予約 2〕**の表示が変わります。
- 〔予約ランプ〕は点灯、〔炊飯ランプ〕と予約時刻は点滅します。

3 時 分 で炊きあがり時刻を合わせる

時計は 24 時間表示	
朝7時……	7：00
夜7時…	19：00

炊きあがりの時刻
予約1 7:30
【朝 7:30 にセットするとき】

- 10 分単位で設定できます。
- **時・分**キーは、押したままでいると早送りになります。
- 予約時刻を記憶するので、同じ予約時刻のときは、省略できます。

4 炊飯 スタート を押す 予約完了

➡ 予約時刻になると炊きあがります

- 〔予約ランプ〕は点灯、〔炊飯ランプ〕は消灯します。
- 炊飯キーを押さないと「♪ピッピッピッピッ」とお知らせします。（予約が完了していません）

予約を取り消すとき 操作を間違えたとき 切 取消 を押す

〈おかゆ〉の予約を設定しなおすときは、再度炊飯コースも選び直してください。

予約できるメニューと時間を確認してください

- 炊込みご飯・発芽玄米・雑穀類は予約しないでください。（うまく炊けない腐敗の原因）
- 14 時間以上の予約はしないでください。（夏場は 8 時間まで）
長時間の予約はお米が発酵し、においの原因になります。
- 1 時間以内の予約は、すぐに炊飯が始まります。

〔予約 1〕と〔予約 2〕の使いわけ

- 2 通りの予約時刻を記憶することができます。

例）朝食用に…〔予約 1〕 6:30
夕食用に…〔予約 2〕19:00

予約 を押すたびに〔予約 1〕⇔〔予約 2〕になるので、予約時刻を合わせ直す手間が省けます。

お知らせ

- ご飯がやわらかめに炊きあがるときは、お好みにより水を少なめにしてください。
- 予約炊飯ではお米のデンプン質が沈澱するため、底のご飯がうっすらときつね色になることがあります。気になるときは、お米をよく洗うとやわらぎます。
- 炊飯が始まると〔炊飯ランプ〕が点灯し、炊きあがるまで予約時刻を表示します。
（むらしになっても〔炊飯ランプ〕が点滅したり、炊きあがりまでの残時間を表示しません）
- 室温や水温が低いときは、炊きあがりが 10 分ほど遅れる場合があります。（予約時刻を過ぎると炊きあがりまでの残時間を表示します。むらし前に予約時刻になった場合は現在時刻を表示します）
- 予約中に時キーを押すと表示は現在時刻になり、炊きあがりまでの時間を音の組合せでお知らせします。
（1 時間未満は 1 時間にくり上げ）
♪ピロロ（5 時間）、♪ピッ（1 時間）、♪ピピッ（始めと終わりの合図）

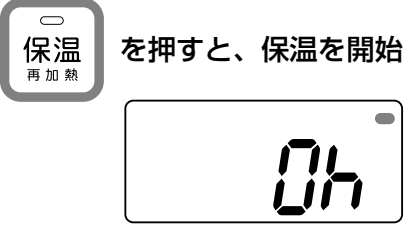
時計の合わせかた

時計は 24 時間表示（夜 12 時…0:00 ／昼 12 時…12:00）

1 **電源プラグを差し込み、 時 を“1 秒以上”押す**
表示が点滅。

2 時 分 **で時刻を合わせる**
押したままでいると早送りになります。

3 切 取消 **を押すと完了**
表示の点滅が止まる。

- 時・分キーの操作音は次のようになります。
0時 …………… ♪ピロロ
12時 ………… ♪ピロロ、ピロロ
10分ごとに … ♪ピー
00分 ………… ♪ピロロ

保温について

ご飯が炊きあがると自動で保温になります。

切状態から保温にしたいとき

操作

を押すと、保温を開始

保温経過時間を表示〔h：時間〕

- **〔保温ランプ〕**が点灯し、保温になります。
- 時キーを押している間は現在時刻を表示します。

保温を中止したいとき

操作

を押す

内釜を取り出すときは、必ず切キーを押して電源を切ってください。

※保温中に内釜を取り出しても切になりません。

- **〔保温ランプ〕**が消灯します。

お願い

- 次のような保温をしない。
  - ・12 時間以上の保温
  - ・白米以外の保温（炊込みご飯、発芽玄米、おかゆ）
  - ・しゃもじを入れたままの保温（雑菌が入り、においの原因）
  - ・冷えたご飯の保温（腐敗の原因）
- ご飯を入れたまま、保温を切らない。（腐敗の原因）
- 炊飯のたびに内ぶた･蒸気口をはずして洗い、水分をよくふきとってください。（変色･腐敗の防止）

再加熱のしかた

保温中のご飯を再加熱して、あたためます。

操作

保温中のご飯をほぐして、ふたを閉める

を押すと、再加熱を開始
（9 分間）

ブザーが鳴ったら終了
（保温に戻る）

- 再加熱中は、完了までの残時間を表示し、〔保温ランプ〕は点滅します。

お知らせ

- 再加熱を途中でやめるときは、保温キーを押してください。保温に戻ります。
- ご飯の量が多すぎると十分にあたたまりません。（内釜の半分以下を目安に）
- 次のような再加熱はしない。
  - ・再加熱をくり返す（乾燥、黄ばみの原因）
  - ・冷えたご飯の再加熱（腐敗の原因）
- ご飯の乾燥が気になる場合は、なべ肌にそって小さじ 1 ～ 2 杯の打ち水をすると、乾燥がやわらぎます。

長時間保温のお知らせ　30h

保温中、表示が点滅したら、保温を中止してください。
- 長時間保温は、ご飯のべちゃつき･ におい･ 変色の原因。（30時間以上で表示が点滅）

保温のコツ

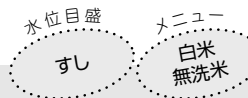
- **炊きあがったら、すぐにご飯をほぐしてください。**（余分な水分を逃がし、固まり・べちゃつき防止）
- 保温中のご飯のべちゃつきが気になるときは、ご飯粒が内釜側面に残らないようにしてください。また、ときどきご飯を混ぜてください。
- ご飯を中央によせると、べちゃつきや乾燥がやわらぎます。

お料理メニュー

- この料理集で使用しているカップは、付属の計量カップで約 180ml（約 1 合）です。料理用の計量カップは 1 カップ 200ml で、付属の計量カップとは異なります。
- 大さじ 1 は 15ml、小さじ 1 は 5ml です。味付けなどは、お好みで加減してください。

炊飯範囲と炊飯時間の目安 …… 9 ページ

すしめし

水位目盛：すし　メニュー：白米 無洗米

ポイント

- 水のかわりに冷ました昆布だしを使うとうま味がプラスされます。
- ご飯が熱いうちに合わせ酢を混ぜると、合わせ酢がご飯によくしみ込みます。
- すし桶を使うとご飯の余分な水分を吸ってくれるため、ご飯がべちゃつきにくくなります。

- **内釜の中で合わせ酢を混ぜないでください。（内釜の腐食の原因）**
- **昆布などをなべ底にしかないでください。**

材料（2～3人分）

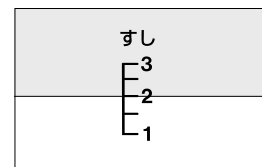
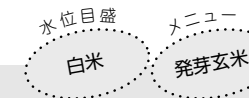
米		2 カップ
合わせ酢	酢	大さじ 4
	砂糖	大さじ $1^1/_2$
	塩	小さじ 1

作りかた

1. 米は水が澄むまで手早く洗い、**「すし」**の**水位目盛 2** まで水を入れ、ふたを閉める。

2. **メニュー**キーで**〈白米〉**を選び**炊飯**を押す。
   無洗米を使うときは、**〈無洗米〉**を選択する。
3. 合わせ酢の材料を混ぜておく。
4. すし桶は酢水を含ませたふきんでふいておく。保温になったらすぐにご飯をすし桶に移し、合わせ酢をまんべんなくかける。
5. 合わせ酢とご飯を切るように混ぜる。よく混ざったらうちわであおいでご飯の表面の水分をとばしてつやを出す。

発芽玄米ご飯

水位目盛：白米　メニュー：発芽玄米

ポイント

- 発芽玄米の計量も付属の計量カップを使います。
- 発芽玄米だけで炊くこともできます。その場合の水位目盛も「白米」に合わせます。

- **保温はしないでください。（におい、変色の原因）**
- **予約炊飯はしないでください。（うまく炊けなかったり、腐敗の原因）**

材料（2～3人分）

米（白米）	1 カップ
発芽玄米	0.5 カップ

作りかた

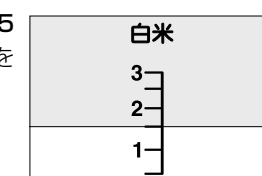
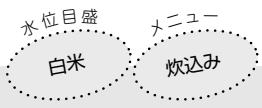
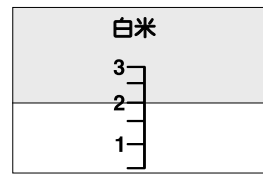
1. 白米は水が澄むまで手早く洗い、発芽玄米を加えて軽くすすぐ。
2. **「白米」**の**水位目盛 1.5** まで水を入れ、ふたを閉める。

3. **メニューキー**で**〈発芽玄米〉**を選び、**炊飯**を押す。
4. 保温になったら全体をふんわりほぐす。

（つづく）

お料理メニュー

五目ご飯

水位目盛 白米　メニュー 炊込み

ポイント

- 具の量は米１カップあたり 70g までにして、小さめに切り、米に混ぜないで米の上にリング状にのせます。
- 市販の料理集を参考にするときも、水加減は必ず内釜の水位目盛に合わせてください。
- 米を浸した後、ザルにあげたまま長く放置しないでください。（ご飯がべちゃつく原因）

- 保温はしないでください。（におい、変色の原因）
- 予約炊飯はしないでください。（うまく炊けなかったり、腐敗の原因）
- 市販の料理集の材料配合で炊いたり、水以外のもの（トマトジュースなど）で炊いた場合は、うまく炊けないことがあります。
- 炊飯量は２カップまでにしてください。

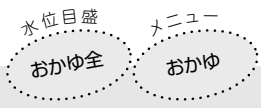
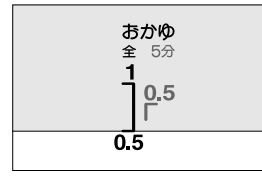
材料（2〜3人分）

米	2 カップ	A	酒	大さじ 2
にんじん	40g		塩	小さじ 2/3
ゆでたけのこ	40g		しょうゆ	小さじ 2
干ししいたけ	2 枚		即席だしの素	小さじ 1/3
鶏むね肉	40g		しいたけのもどし汁	
油揚げ	10g			

作りかた

1. 米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に 30 分浸す。
2. 干ししいたけはもどしてせん切りに、油揚げは熱湯をかけてせん切りにする。にんじんはせん切りに、ゆでたけのこはうす切りに、鶏肉は細かく切る。
3. 浸した米をザルにあげて水気を切り、内釜に米とＡを入れ、「**白米**」の**水位目盛２**までしいたけのもどし汁と水を入れてよく混ぜ合わせる。

4. 米の上に切った具をリング状にのせ、ふたを閉める。
5. **メニュー**キーで〈**炊込み**〉を選び、**炊飯**を押す。
6. 保温になったら全体をふんわりほぐす。

白がゆ（全がゆ）

ポイント

- 全がゆの場合はおかゆの「全」の水位目盛に、五分がゆの場合は「５分」の水位目盛に合わせてください。（五分がゆは全がゆより水分の多いおかゆになります）
- 必ず白米で炊いてください。
- 米の質・水温・洗いかたなどによって、蒸気口からわずかに米汁が流れ出ることがあります。

- 保温はしないでください。（のり状になる）
- 青菜などを入れる場合は、ゆでた青菜を炊きあがった後に加えてください。
- 塩・しょうゆなどの味付けは炊きあがってからにしてください。最初から入れるとうまく炊けないことがあります。
- 具を入れるときは、米１カップあたり 70g までにして、小さめに切り、米に混ぜないで米の上にリング状にのせます。

材料（2〜3人分）

米	0.5 カップ
塩	少々

作りかた

1. 米は水が澄むまで手早く洗う。
2. 「**おかゆ・全**」の**水位目盛 0.5** まで水を入れ、ふたを閉める。

3. **メニュー**キーで〈**おかゆ**〉を選び**炊飯**を押す。
4. 保温になったらお好みで塩を加えて軽く混ぜる。

調理のしかた

18 〜 21 ページに記載していない材料を使ったり、料理を作らないでください。
内釜が腐食したり、においがついたり、ふきこぼれなどによる故障の原因になります。

各メニューの詳しい作りかた ……18 〜 21 ページ

基本的な操作のしかた

操作

1 （メニュー）で調理メニューを選ぶ

選ぶメニューに ▬ を合わせる

パン発酵 / 焼き / 温泉卵 / 豆腐　表示：50

- 〔**炊飯ランプ**〕が点滅します。
- **メニュー**キーを押すたびに、**メニュー表示（▬）**が移動し、選択がかわります。

2 （分）で調理時間を設定する

パン発酵 / 焼き / 温泉卵 / 豆腐　表示：60

【60 分を設定した例】

- 60 分まで 1 分単位で設定できます。
- キーを押したままでいると早送りになり、10 分単位で進みます。

3 （炊飯 スタート）を押して、調理を開始

調理温度になると表示部の時間が減り始め、できあがりまでの残時間を表示します。

- 〔**炊飯ランプ**〕が点灯します。
- 実際に調理にかかる時間は、調理温度になるまでの時間の分、設定時間よりも長くなります。

できあがり

「♪ピー」音が５回鳴ったらできあがり
自動で切になります

使用後は　電源プラグを抜き、お手入れをする（22 〜 23 ページ）

お知らせとお願い

- 予約はできません。
- 18 〜 21 ページの調理時間は目安です。材料や室温などによりできあがりはかわります。
- 調理用具を使うときは、プラスチックや木製のものをお使いください。（内釜キズ防止）
- 内釜の外面・温度センサー・炊飯ヒータに付いた水滴や異物などはきれいにふきとってください。
- 内釜は確実に本体に入れてください。炊飯ヒータに密着していないと、うまくできない原因になります。
- 調理後、内釜の中に食品を入れたままにしないでください。（つゆ落ち・腐敗・内釜腐食・発酵過剰の原因）
- においがつきやすくなるので、気になるときは煮沸クリーニングをしてください。（23 ページ）

パン発酵　約 35℃でパン生地を発酵させます。60 分まで設定できます。

焼き　約 115℃で、内釜でパン生地を焼きます。60 分まで設定できます。蒸気口をはずして焼きます。

操作方法 ……… 17ページ

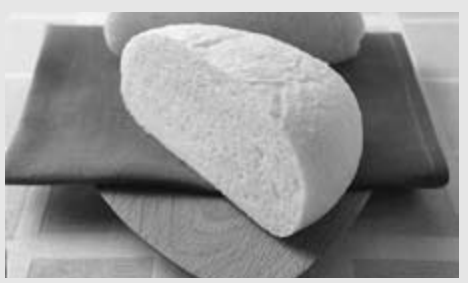
シンプル丸パン

最大量
強力粉 100g まで

Cooking Memo

- 材料は正確に計ります。
- できあがりは白くてしっとりしたパンになります。
- 上面にも焼き色をつけたいときは、パンを裏返し、さらに 10 分焼いてください。
- パンを取り出すときはしゃもじを使い、片手を添えると取り出しやすくなります。

材料

A
- 強力粉 ……… 100 g
- ドライイースト …… 小さじ 1（2g）
- 砂糖 ……… 小さじ 1
- 塩 ……… 小さじ 1/3

- 牛乳 ……… 65ml
- バター（食塩不使用）……… 10g

作りかた

1 A をふるってボウルに入れる。

2 牛乳を温めてバターを加えて溶かし、40℃くらいに冷ます。(50℃以上ではイーストが働きません)

3 1 に 2 を加えて菜ばしでさっくり混ぜ合わせてひとかたまりにし、台の上に出してつやのある生地になるまで手で十分にこねる。(約 10 分)

4 生地を丸め、とじ目を下にして油少々（分量外）をうすくぬった内釜に入れ、ふたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。

5 《一次発酵》
メニューキーで〈**パン発酵**〉を選び、調理時間 **50 分～ 60 分**に設定して、**スタート**を押す。

6 《フィンガーテスト》
ブザーが鳴ったら、発酵状態を確認する。約 2 倍にふくらみ、生地の中央にさして、くぼんだあとがそのまま残れば一次発酵完了。発酵不足のときは、発酵時間を追加する。

7 《ガス抜き》
生地を上から軽く押さえて空気を抜く。

8 《成形》
生地を取り出し、丸め直して合わせ目をしっかりとじ、合わせ目を下にして内釜に入れ、ふたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。

9 《二次発酵》
メニューキーで〈**パン発酵**〉を選び、調理時間 **30 分～ 40 分**に設定して、**スタート**を押す。

10 ブザーが鳴って二次発酵が終了したら、上面に強力粉少々（分量外）を茶こしでふる。**蒸気口**をはずし、ふたを閉める。

11 《焼成》
メニューキーで〈**焼き**〉を選び、調理時間 **35 分～ 40 分**に設定して、**スタート**を押す。

12 ブザーが鳴ったら、なべつかみなどを使用してパンを取り出す。

使用後は　電源プラグを抜き、お手入れをする（22 ～ 23 ページ）

発酵状態について

- 材料の種類・計量・室温・生地温度などの違いにより発酵状態が変わります。
発酵状態を確認して発酵時間を調整してください。

発酵不足のとき

フィンガーテストで指のあとが元に戻る
↓
かたく重いパンになる

一次発酵の時間を追加してください。時間を追加してもふくらまないようであれば、材料が古いかもしれませんので、お確かめください。

発酵過剰のとき

フィンガーテストで指を抜くとしぼむ
↓
パサついたパンになる

生地の初期温度が高かったり、発酵時間が長すぎたりすると、発酵が進みすぎます。
次回から発酵時間を少し短めにしてください。

お願い

- 記載されている分量と作りかた以外ではうまくできないことがあります。
- 発酵終了後ブザーが鳴ったらすぐに次の作業を行ってください。そのままにしておくと発酵過剰になります。
- **焼きあがり直後は、内釜が熱くなっているのでやけどに注意し、乾いたなべつかみなどを使用して内釜を取り出してください。**
- 焼きあがったらすぐにパンを取り出してください。そのままにしておくとつゆが落ちてふやけることがあります。

温泉卵　約 70℃で温泉卵を作ります。60 分まで設定できます。

操作方法 ……… 17ページ

温泉卵

最大量
5 個まで

Cooking Memo

- 卵がかぶる程度に水を入れます。
- 卵の大きさや温度、水の量の違いによりできあがりが変わります。
お好みに合わせて調理時間を調整してください。短くするとやわらかめに、長くするとかためになります。

材料

- 卵 ……… 2 個
- 水 ……… 卵がかぶる程度
- うまだし（下記参照）
- わさび ……… 適宜

作りかた

1 内釜に卵を入れ、卵がかぶる程度の水を入れ、ふたを閉める。

2 **メニュー**キーで〈**温泉卵**〉を選び、調理時間を **25 分**に設定して、**スタート**を押す。

3 ブザーが鳴ったらすぐに卵を取り出し、ていねいに殻を割って器に入れ、うまだしをかけてわさびを添える。

使用後は　電源プラグを抜き、お手入れをする（22 ～ 23 ページ）

うまだしの作りかた

鍋にだし汁 100ml、みりん小さじ 2、しょうゆ小さじ 1、塩少々を合わせ、沸とうしたら削りがつお少々を加えてひと煮立ちさせる。火を止め、5 分ほどおいてこす。

お願い

- かたくなりますので、できあがったらすぐに取り出してください。すぐに殻を割らないときは水につけて冷ましてください。

焼き

約 115℃で、内釜でケーキを焼きます。
60 分まで設定できます。
蒸気口をはずして焼きます。

操作方法 ……… 17 ページ

ドームスポンジケーキ

最大量
薄力粉 60g まで

Cooking Memo

- 材料は正確に計ります。
- 泡立てに使うボウル、泡立て器の油分、水分をしっかりふきとっておきます。
- ハンドミキサーを使うと泡立てが楽にできます。
- バニラオイルの代わりにバニラエッセンスでも作れます。
- できあがりは上面に焼き色がつきません。上面を底にしてデコレーションします。

材料

薄力粉	60g	溶かしバター	15g
ベーキングパウダー	小さじ 1/4	牛乳	15ml
卵	2 個	あんずジャム（裏ごしする）	大さじ 2（40g）
グラニュー糖	50g	アイシング	
バニラオイル	少々	A 粉糖	35g
		A レモン汁	小さじ 1

作りかた

1. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。内釜に溶かしバター(分量外)をうすくぬる。

2. ボウルに卵を割り入れ、グラニュー糖を加え、泡立て器で軽く混ぜて湯せんにかけ、卵液の温度が人肌くらい（約 40℃）になったら、はずしてさらに泡立てる。

3. もったりして白っぽくなり、たらしたときに線が描けるくらいまで泡立てたら、バニラオイルを 1 ～ 2 滴加える。

4. **3** に **1** の薄力粉とベーキングパウダーを 2 ～ 3 回に分けて振り入れ、木べらで切るようによく混ぜる。

5. 溶かしバターと牛乳を **4** へ散らす様に全体に振り入れ、手早く混ぜる。

6. 内釜に **5** を流し入れ、1 ～ 2 回たたいて空気を抜き、内釜を本体に入れる。**蒸気口**をはずし、ふたを閉める。

7. **メニュー**キーで **〈焼き〉** を選び、調理時間を **40 分**に設定して、**スタート**を押す。

8. ブザーが鳴ったら、焼きあがり状態を確認する。竹ぐしを刺して生地がついてこなければ焼きあがり。生地がついてきたときは、焼き時間を追加する。

9. なべつかみなどを使用して内釜を取り出す。ケーキクーラーをかぶせて逆さにし、ケーキを取り出して粗熱をとる。

10. ケーキの表面にあんずジャムをハケで塗る。A を混ぜてアイシングを作り、ケーキが冷めてからアイシングを上からたらして表面を乾かす。

使用後は	電源プラグを抜き、お手入れをする（22 ～ 23 ページ）

ケーキがうまくできないとき

ふくらみが悪く、きめがつまっている
- 卵の泡立て不足。
- 粉を入れてから混ぜすぎた。
- 生地を作ってからすぐ焼かなかった。

きめが粗く、粉がダマになって残っている
- 粉をふるっていない。
- 粉の混ぜ合わせ不足。

パサつく
中央が沈む
表面にめだつシワがある
- 卵を泡立てすぎた。
- 生地を内釜に入れたとき、空気を抜かなかった。

焼き色にこげ茶色の小さい斑点がある
- グラニュー糖をよく混ぜなかった。
- 湯せんの温度が低かった。
- 生地を作ってからすぐ焼かなかった。

お願い

- 記載されている分量と作りかた以外ではうまくできないことがあります。
- 内釜で卵を泡立てたり、材料を混ぜたりしないでください。
- **焼きあがり直後は、内釜が熱くなっているのでやけどに注意し、乾いたなべつかみなどを使用して内釜を取り出してください。**
- 焼きあがったらすぐにケーキを取り出してください。そのままにしておくとつゆが落ちてふやけることがあります。

豆腐

約75℃で、内釜で豆腐を作ります。
60 分まで設定できます。

操作方法 ……… 17 ページ

やわらか寄せ豆腐

最大量
豆乳 500ml まで

Cooking Memo

- 調整豆乳ではできません。
- スプーンですくって食べるくらいのやわらかさになります。冷蔵庫で冷やすと少しかためになります。（市販の豆腐のようにかたくなりません）

材料

無調整豆乳（大豆固形分 8%以上）…… 250ml
にがり…………… 分量はにがりの説明書に従う

作りかた

1. 内釜に豆乳とにがりを入れ、しゃもじなどでムラがないように全体をよくかき混ぜ、ふたを閉める。

2. **メニュー**キーで **〈豆腐〉** を選び、調理時間を **50 分**に設定して、**スタート**を押す。

3. ブザーが鳴ったら固まり具合を確認し、固まったら豆腐を別の容器に移す。
固まっていないときは、調理時間を追加する。

使用後は	電源プラグを抜き、お手入れをする（22 ～ 23 ページ）

お願い

- 豆乳とにがりの種類により、固まり具合は異なります。設定時間を調整してください。
- できあがり直後は、内釜が熱くなっているのでやけどに注意し、乾いたなべつかみなどを使用して内釜を取り出してください。

お手入れ

汚れたまま使うと、においなどの原因になりますので、常に清潔にしてください。
とくに内ぶた・蒸気口は炊飯のたびにお手入れをしてください。

⚠注意

お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
（やけどの原因）

次のものは使わないでください
（変形・腐食・変色・ヒビ・傷の原因）

- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン・シンナー・アルコール・クレンザー・漂白剤
- たわし・メラミンスポンジなどの傷がつきやすいもの

内ぶたはアルミ製のため、食器洗い乾燥機用洗剤で変色することがあります。

本体

かたくしぼったふきんでをふく

- 庫内に水を入れたり、丸洗いしないでください。
- 操作部やふたに水をかけないでください。

放熱板パッキン
はずせません。

こびりついた汚れは

炊飯ヒータや温度センサーにこびりついた汚れは、細かいサンドペーパー（600 番程度）で軽くみがき、かたくしぼったふきんでふきとる

- 異物や汚れは、うまく炊けない原因になります。

クランプ部

ご飯粒などが付着しているときは、綿棒などで取り除く

- 異物がついていると、ふたが閉まりにくくなったり、蒸気もれの原因になります。

温度センサー

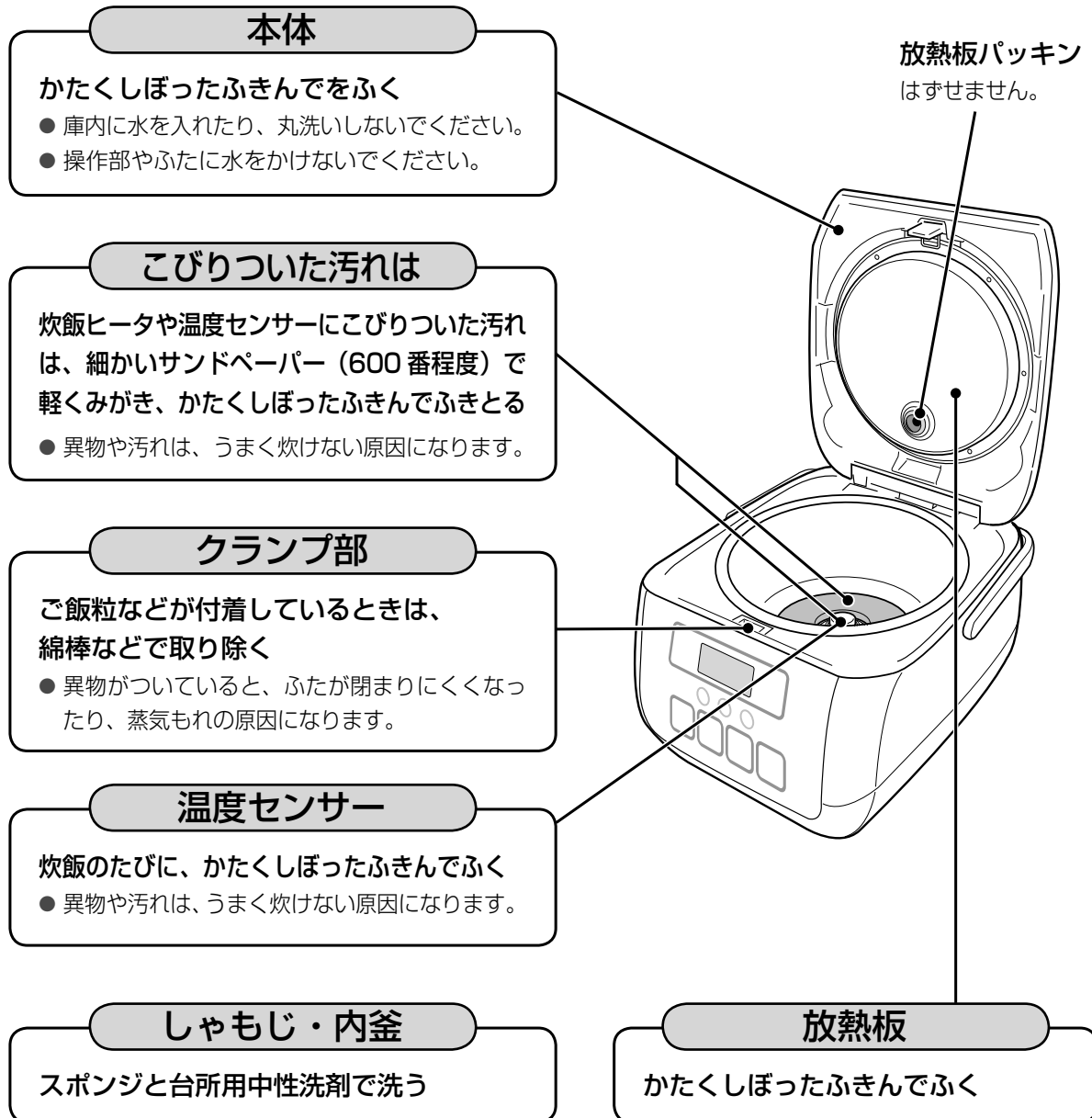
炊飯のたびに、かたくしぼったふきんでふく

- 異物や汚れは、うまく炊けない原因になります。

しゃもじ・内釜

スポンジと台所用中性洗剤で洗う

放熱板

かたくしぼったふきんでふく

においが気になったら 煮沸クリーニング

1. **内釜に水を入れる**（水位目盛「白米」の 0.5 まで）
2. **メニューキーで〈早炊き〉を選び、炊飯キーを押す**
3. **開始から 40 分後に切キーを押す**
4. **本体が冷めたら残った湯を捨て、各部のお手入れをする**

- 水以外（洗剤など）は絶対に入れないでください。
- 連続して煮沸クリーニングしないでください。
- においによっては、完全に落ちないこともあります。

内ぶた

炊飯のたびにはずして水洗いし、水分をよくふき取る

- 調味料を入れて炊飯したときは、必ずお手入れしてください。**サビの原因**になります。

■はずしかた

1. **両側のつまみ部を持ち、手前に引っ張る**
   - 内ぶたパッキンははずれないので、無理に引っ張らないでください。

■付けかた

1. **つまみ部を持ち、内ぶた上側の凸部をふた差込み部に差し込む**
   - 内ぶた凸部をクランプバネの下に差し込まないようにしてください。
   - 十分に乾かしてから、取り付けてください。

2. **つまみ部をふたに押し込み、ふたをつかむようにして確実に押し込む**
   - 確実に取り付けてください。取り付けが確実でないと、ふたが閉まりません。

蒸気口

炊飯のたびにはずして蒸気口の中を水洗いし、水分をよくふき取る

- 蒸気口の中の汚れは、ご飯のにおいの原因になります。またふきこぼれたり、ふたを開けたときに水がたれる原因になります。

■はずしかた

1. **ふたを開けて、内側から蒸気口の先端を押し出す**

2. **蒸気口キャップをまっすぐ上方へ引っ張る**

■付けかた

1. **凹部と凸部を合わせてはめ込む**

2. **蒸気口とふたのマークを合わせて押し込む**

調理がうまくできないとき

材料の種類や計量のしかたで、でき具合が異なります。
次の場合はうまくできないことがあります。

- 材料や分量を間違えた
- ふたが確実に閉まっていない
- 内釜が変形している
- 炊飯ヒータや温度センサーに異物がついている
- 内釜が炊飯ヒータに密着していない（8 ページ）
- 蒸気がもれている（25 ページ）
- 停電があった
- ブザーが鳴って終了した後、内釜の中に入れたままにした

	こんなとき	▶ 原因 / 処置のしかた
パン	ふくらみが悪い	● こね不足。発酵時間不足。 ● 生地の温度が低かった。 こねた生地はすぐに発酵させてください。
	きめが粗く、パサつく 香りが悪い	● 粉が古かった。発酵過剰。
	表面にしわができる 表面がベタつく	● 焼きあがったパンはすぐに取り出してください。
	切ったパンの断面が つぶれる	● パンは人肌まで冷ましてから切ってください。
	しっとりしている 上面が白い しわができる	● 保温釜で焼いたパンの特徴です。上面からの加熱がないため上面が白く、しっとりしたパンに焼きあがります。 また、しわもできやすくなります。
ケーキ	ふくらみが悪い	● 卵液を人肌くらいに温め、筋がかけるくらいしっかりと泡立ててください。 ● 粉を合わせた後、混ぜすぎています。
	泡立てがうまくできない	● ボウルについている水分や油分はしっかりとふきとってください。
	きめが粗く、粉っぽい	● 粉をふるって、粉がなじむまで混ぜてください。
	中央が沈む	● 卵の泡立てすぎです。
	上面に焼き色がつかない	● 保温釜で焼いたケーキの特徴です。上面からの加熱がないため表面に焼き色がつきません。
温泉卵	ちょうどよいかたさにならない	● 設定時間を短くするとやわらかめに、長くするとかためになります。 卵の大きさや温度、水の量や温度によってできあがりは変わります。
豆腐	やわらかい 固まらない	● 水切りしないので、スプーンですくって食べるくらいのやわらかさになります。冷蔵庫で冷やすと、温かいときよりも少しかための食感になります。 ● 調整タイプの豆乳ではできません。 大豆固形分 8%以上の、無調整豆乳をお使いください。 ● 豆乳とにがりを均一にムラなく、しゃもじなどで混ぜ合わせてください。 ● 材料の種類や分量により固まりにくいことがありますので、設定時間を追加したり、にがりの量を増やしてください。

故障かな？と思ったとき

修理サービスを依頼する前に、一度お調べください。お調べいただいてもわからないときは、東芝家電ご相談センターにお問い合わせください。（27 ページ）

●ご飯のかたさはお米の種類・お好みに合わせ、水位目盛に対して 2mm 以内を目安に水の量を増減してください。
●うまく炊けない、ご飯が乾燥するときは、内釜が炊飯ヒータに密着しているか確認してください。（8 ページ）

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量・水加減・メニューは合っていますか	よくお米を洗いましたか	お米を長時間浸していませんか	pH9以上の水を使っていませんか	内釜が変形していませんか	温度センサー・炊飯ヒータ・内釜の外面についた水滴やご飯粒などをよくふきましたか	内釜のふち・内ぶたパッキンにご飯粒などがついていませんか	蒸気口を取り付け、ふたを確実に閉めましたか	途中で切キーを押したり、長時間の停電がありませんでしたか	ご飯をよくほぐしましたか（炊飯ヒータ式のため、底部がやわらかめになります）	12時間以上、少量のご飯・冷やご飯・ご飯のつぎたし・しゃもじを入れたままなどで保温していませんか	内ぶた・内ぶたパッキン・蒸気口が汚れていませんか	無洗米・胚芽米・炊込みご飯などを炊飯・保温していませんか
ご飯が	かたすぎる	●				●	●	●	●					
	生煮え（シンがある）	●	●			●	●	●	●	●				
	やわらかすぎる	●			●	●	●				●			
	こげる	●	●	●		●	●							●
保温中	かたくなった					●	●	●	●	●	●	●		
	においがつよい		●			●	●	●	●	●		●	●	●
	黄ばんでいる		●		●	●	●	●	●			●		
	べちゃつく									●	●			
とびちる・ふきこぼれる		●	●			●	●		●				●	
ふたから蒸気がもれる						●	●	●	●				●	

	こんなとき	お調べいただくこと
予約炊飯	予約できない	操作の最後に炊飯キーを押してください。／調理メニューは予約できません。
	すぐに炊飯を始める	予約時刻までの時間が短かすぎませんか。（13 ページ）
	炊きあがりが遅れる	炊飯量が多いときや水温が低いときは、10 分ほど遅れる場合があります。
	ご飯がにおう	14 時間をこえる予約をしていませんか。（夏場は 8 時間）
	ご飯がこげる	予約中にお米のデンプン質が沈殿するため、こげやすくなります。故障ではありません。
炊込みご飯がうまく炊けない		「炊込みご飯のコツ」をご覧ください。（9 ページ）
キー操作ができない		電源プラグはコンセントに差し込んでありますか。
調理時間が長い 設定時間が減らない		調理温度になってから設定時間が減り始めるため、実際に調理にかかる時間は、設定時間よりも長くなります。
ふたが閉まりにくい		クランプ部や枠などに付着している異物を取り除いてください。（8 ページ）
ランプが消えた		誤って切キーを押したり、長時間の停電があると切になります。
使用中に音がする		カチン（火力調節音）、シュー（蒸気音）は故障ではありません。 ジュッジュッ（水のはじける音）は内釜外面の水滴をふきとってください。
使い始めに煙が出る プラスチックなどのにおいがする		使い始めは煙が出たり、におうことがありますが、ご使用にともない少なくなります。
ふたを開けるとつゆが落ちる		ふたを開けるタイミングや室温などにより、つゆが落ちて枠にたまることがあります。気になるときはふいてください。
保温経過時間が点滅する		長時間保温しすぎのお知らせです。保温を中止してください。
表示が消えた／ 0:00 で点滅する		本体内部に固定されているリチウム電池が切れています。（7 ページ）
F1・F2 が表示		故障の表示です。→お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

次の場合は、お買い上げの販売店にご相談ください。
- 誤って内釜を入れずに水やお米を本体に入れてしまったとき。
- プラスチック部品やパッキン類が傷んできたとき。（数年間のご使用で傷んでくることがあります）
- 内釜の変形や、内釜のフッ素樹脂加工に摩耗・はがれ・ふくれが生じたとき。
- 上記に従って調べても原因がわからないとき、その他の異常や故障があるとき。

停電したとき

途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。
停電時間が長いと、ご飯がうまく炊けないことがあります。

予約中	● 停電復帰後、予約した時刻に炊きあがります。復帰した時刻によっては炊きあがりが遅れることがあります。
炊飯中・調理中	● 停電復帰後、再び炊飯・調理を続けます。
保温中・むらし中	● 停電復帰後、保温になりますが、停電時間が長いと切になることがあります。

仕様

電源		交流 100V　50-60Hz 共用
消費電力（炊飯）		400W
消費電力（保温）		平均 19.6W
寸法	幅	22.3cm
	奥行	26.9cm
	高さ	19.5cm
質量		3.0kg
コードの長さ		1.0m

最大炊飯容量	0.54L
区分名	E
蒸発水量	36.3g
年間消費電力量	59.2kWh/ 年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	133Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	19.6Wh
1 時間当たりの予約時消費電力量	0.84Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.72Wh

- ● 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
- ● 蒸発水量は 1 回当たりの炊飯時に本体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- ● 1 回当たりの炊飯時消費電力量は、白米コースの時の電力量です。
- ● 実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・ご使用のコース・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- ● この商品は日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では、使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

保証とアフターサービス　必ずお読みください

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は　**お買い上げの販売店にご相談ください。**

販売店に修理のご相談ができない場合
東芝家電修理ご相談センター
フリーダイヤル 0120-1048-41
携帯電話・PHSからのご利用は
東日本地区（北海道、東北、関東、甲信越、東海、沖縄県）044-543-0220
西日本地区（上記以外）06-6440-4411

電話で 24時間 365日 お応えします

お買い物・お取り扱いのご相談
東芝家電ご相談センター
フリーダイヤル 0120-1048-86
携帯電話・PHSからのご利用は　03-3426-1048
FAX　03-3425-2101（365日：8:00〜20:00受付）

- 「東芝家電修理ご相談センター」「東芝家電ご相談センター」は東芝テクノネットワーク株式会社が運営しております。
- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（一体）

- ● 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- ● 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- ● **保証期間はお買い上げの日から 1 年間です。**

補修用性能部品の保有期間

- ● 保温釜の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後 6 年です。
- ● 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- ● 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- ● 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　持込修理

- ● 24 ～ 26 ページに従って調べていただき、なお異常があるときは、切キーを押して使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ		
	お買い上げ日	年　月　日
	お買い上げ店名	電話（　　　）

長年ご使用の保温釜の点検を！

定期的に「安全上のご注意」「お願い」を確認してご使用ください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。

愛情点検

こんな症状はありませんか。

電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

- ● 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- ● 本体からコゲくさいにおいがする。
- ● 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- ● 内釜・ふた・内ぶたが変形、破損している。
- ● 炊飯ヒータがひずんでいる。
- ● その他の異常・故障がある。

故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

持込修理

東芝保温釜保証書

形名	RC-5NS			
★お客様	お名前	ふりがな 様		
	ご住所	〒□□□-□□□□		
	電話	市外	市内	番号 呼
保証期間	本体	1年	★お買い上げ日 年 月 日から	
★ご販売店	住所・店名 電話			

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

東芝コンシューママーケティング株式会社 家電事業部　レンジ・調理機器部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）　電話（03）3257-6163

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
   （ロ）お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
   （ハ）火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、虫害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
   （ニ）本書のご提示がない場合。
   （ホ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
   （ヘ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
   （ト）ご使用による容器の汚れ、キズ。
   （チ）下記の使い方をした場合の内釜内面フッ素樹脂加工のふくれ、はがれなど。
   ・金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
   ・内釜のお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
   ・台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーを使った場合。
   ・内釜の中で酢を使った場合。
   ・白米以外（みそ汁、カレー汁等の汁物や炊込みご飯など）の保温をした場合。
   ・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
   ・その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
2. 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
5. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、東芝家電修理ご相談センターへご相談ください。

修理メモ 修理年月日	修　理　内　容	担当
年　月　日		
年　月　日		

・保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
・修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

東芝コンシューママーケティング株式会社
家電事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

THT-CACA(TN)